



Aus der Heimat der Frische

 45 Minuten

 Einfach

Saftige Apfel-Zimt-Hafer Muffins

Du suchst noch ein leckeres Rezept für die kalte Jahreszeit? Schon gefunden! Unsere Haferflocken Muffins mit Apfelmus und leichter Zimtnote sind der perfekte Wintersnack für zwischendurch.



So wirds gemacht :

Schritt 1

Für die saftigen Apfelmuffins den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein 12-er Muffin Blech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

Schritt 2

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und in kleine Stücke teilen. Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel 2-3 Min. cremig rühren. Alle übrigen Zutaten hinzufügen und zu einem Teig vermengen.

Schritt 3

Für das Topping Butter, Haferflocken, Mehl, Zucker und Zimt zu einem krümeligen Teig vermengen. Den Muffinteig in die Förmchen füllen (ca. $\frac{3}{4}$ Füllmenge) und mit dem Topping bestreuen.

Schritt 4

Die Apfel Zimt Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. goldbraun backen.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1006/240

Fett (g): 8

Kohlenhydrate (g): 37

Eiweiß (g): 5



Zutaten

12 Stück

Für die Muffins

1 Apfel

150 g brauner Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (M)

200 g Mehl (Type 405)

100 g Haferflocken, Zartblatt

1 TL Zimt

0.5 Packung Backpulver

1 TL Vanille-Extrakt

125 ml Milch

125 g Apfelmus

50 ml neutrales Öl (z.B. Erdnussöl)

Für das Topping

3 EL Butter

25 g Haferflocken, Zartblatt

2 EL Mehl (Type 405)

2 EL brauner Zucker

1 Prise Zimt